

Allergene in Lebensmitteln – Aktuelle Entwicklungen in der Analytik

Potentielle Allergene in Lebensmittel sind europaweit kennzeichnungspflichtig. Eine fehlende Information kann für den Verbraucher gesundheitliche Nachteile haben und bis hin zu schweren Erkrankungen führen. Für die Identifikation allergener Bestandteile in Lebensmitteln sind daher sichere und sensitive Analyseverfahren notwendig. Dazu sind unterschiedliche methodische Ansätze in der Entwicklung, die entweder das allergenspezifische Protein immunologisch nachweisen, die DNA der allergen-auslösenden Pflanzen bzw. Tierart spezifisch in der PCR vervielfältigen oder aber mit Hilfe der Massenspektroskopie unverwechselbare Proteinmuster bestimmen. Diese Verfahren sollen zudem bei der Anwendung in unterschiedlichen Laboratorien zu vergleichbaren Ergebnissen führen. Um Allergiker zuverlässig über die Anwesenheit von Allergenen zu informieren, müssen die Analyseverfahren also ausreichend robust sein.

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz fördert zurzeit zwei große nationale Forschungsprojekte, deren Ziel die verbesserte Identifikation von potentiellen Allergenen in Lebensmitteln ist. Die vorläufigen Ergebnisse beider Projekte sollen im Workshop diskutiert werden. Darüber hinaus werden weitere neue Entwicklungen und Ansätze zum Nachweis von Allergenen vorgestellt und Fragen zur Einführung von Kennzeichnungsschwellenwerten aus dem Blickwinkel der Analytik diskutiert.

Programm

Moderation des Workshops:

Prof. Dr. Dr. A. Lampen, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin

Dr. Ulrich Busch, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim

Mittwoch, 8. Dezember 2010

13:00 – 13:30 Uhr

Begrüßung, Einführung, rechtlicher Rahmen und Ziele des Workshops

*Prof. Dr. Dr. A. Lampen, BfR, Berlin
Dr. Ulrich Busch, LGL, Oberschleißheim*

13:30 – 14:00 Uhr

Vergleichsmaterialien für die Allergenanalytik: unverzichtbar für die Validierung und die Routineuntersuchung

Hans-Ulrich Waiblinger, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA), Freiburg

14:00 – 14:30 Uhr

Einsatz der LPA als Screening Methode zum Nachweis allergener Bestandteile in Lebensmitteln

Anja Demmel, LGL, Oberschleißheim

14:30 – 15:00 Uhr

Quantitative Allergenanalytik als Voraussetzung für harmonisierte 'action-level' (EU-VITAL)

Dr. Mathias Kuhn, Congen Biotechnologie GmbH, Berlin

15:00 – 15:30 Uhr

Entwicklung innovativer Schnelltests zum Nachweis von Lebensmittelallergenen in der Produktentwicklung und -kontrolle mittels PCR

Dr. Jutta Zagon, BfR, Berlin

15:30 – 16:00 Uhr *Kaffeepause*

16:00 – 16:30 Uhr

Entwicklung innovativer Schnelltests zum Nachweis von Lebensmittelallergenen in der Produktentwicklung und -kontrolle mittels immunologischer Verfahren

Dr. Wolfgang Weber, Institut für Produktqualität GmbH (ifp), Berlin

16:30 – 17:00 Uhr

Erfahrungen mit der Performance von ELISA Testkits bei der Allergenanalytik in Gewürz- und Getreidematrices

Prof. Dr. Hans-Jürgen Danneel, FH Ostwestfalen, Lippe, Detmold

17:00 – 17:30 Uhr

Innovative nukleinsäurebasierte Methoden zur Allergenanalytik im Gewürzbereich

Silvia Panter, Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Donnerstag, 9. Dezember 2010

9:00 – 9:30 Uhr

Schwellenwerte für die Allergenzeichnung: Wie können diese aussehen?

Dr. Thomas Holzhauser, Paul-Ehrlich Institut, Langen

9:30 – 10:00 Uhr

Erfahrungen mit Schwellenwerten in der Schweiz

Urs Stalder, Bundesamt für Gesundheit, Bern

10:00 – 10:30 Uhr

Schwellenwerte und deren Auswirkungen auf die betroffene Bevölkerung

Dr. Kirsten Beyer, Charité, Berlin

10:30 – 11:00 Uhr *Kaffeepause*

11:00 – 11:30 Uhr
Erste Ergebnisse der MoniQA Studie
Dr. Bert Pöpping, Eurofins Hamburg

Podiumsdiskussion

11:30 – 13:00 Uhr
Einführung von Schwellenwerten – Was kann die Analytik leisten?

- *Prof. Dr. Dr. Alfonso Lampen*
- *Dr. Ulrich Busch*
- *Prof. Dr. Stefan Vieths*
- *Hans-Ulrich Waiblinger*
- *Dr. Bert Pöpping*
- *Dr. Sigrid Haas-Lauterbach*
- *Urs Stalder*

13:20 – 13:30 Uhr
Schlusswort
Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel, BfR, Berlin

Veranstalter:

Bundesinstitut für Risikobewertung
 in Kooperation mit:
 Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



Veranstaltungsort:

Bundesinstitut für Risikobewertung
 Standort Marienfelde, Hörsaal
 Diedersdorfer Weg 1, 12277 Berlin



Anmeldung:

Die Veranstaltung ist öffentlich und kostenfrei.
 Bitte melden Sie sich bis zum 24. November 2010 über das Online-Formular unter dem Menüpunkt „Veranstaltungen“ an: www.bfr.bund.de

Oder schreiben Sie uns unter Angabe Ihres Namens und Ihrer Adresse mit dem Betreff: ALLERGENE.
 Fax 030 – 18412 2984
 E-Mail veranstaltungen@bfr.bund.de

BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG

Allergene in Lebensmitteln – Aktuelle Entwicklungen in der Analytik



Workshop
 8. und 9. Dezember 2010